



Wenn dir das Leben eine Zitrone gibt, mach' saftigen Blechkuchen daraus

Description

Zugegeben, mein letzter Kuchen ist schon ein paar Wochen her. Aber hey, dafür war die [Schoko-Mandel-Bombe](#) auch wirklich allererste Sahne ;-)

In der Zwischenzeit gab's dann [Kokos-Pralinen](#), [Marzipan-Cookies](#), [Eis](#) und [Haselnuss-Espresso-Schoko-Cantuccini](#). Alles schön klein und mundgerecht also... da bekommt man dann doch irgendwann mal wieder Lust auf ein ordentliches Stück Kuchen, oder? Für ein Sommerfest sollte er sein, und für solche Anlässe bietet sich immer ein Blechkuchen an: große Menge, viele Stücke. In der aktuellen Lecker Bakery steht ein schönes Rezept für einen Zitronenkuchen vom Blech, der fix zusammengerührt ist und durch Crème fraîche im Teig und eine Dusche mit Zitronensirup nach dem Backen besonders saftig wird. Und Zitrone passt ja auch gut zum Sommer und so – ich bin da ja nicht dogmatisch, es muss nicht immer [Schokolade](#) sein (na gut, aber fast immer wäre schon schön ööö).

Zutaten für 16-24 Stücke, je nachdem, wie großzügig Ihr beim Schneiden seid

400 g weiche Butter (+ ein wenig Butter zum Einfetten des Bleches) // 600 g Mehl (+ ein bisschen zum Ausstreuen des Bleches) // 2 Bio-Zitronen // 350 g + 100 g Zucker // 1 Päckchen Vanillezucker // eine Prise Salz // 8 Eier (ja, acht) // 1 1/2 Päckchen Backpulver // 150 g Crème fraîche



Zubereitung

Ein tiefes Backblech (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Mehl ausstreuen (oder mit Backpapier auslegen). Die Bio-Zitronen heiß abspülen und trocken tupfen. Von einer Zitrone erst die Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen und beides für später beiseite stellen.

Für den Teig rührt Ihr 400 g Butter mit 350 g Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mit den Schneebesens des Mixers schön cremig. Dann kommt der Zitronenabrieb dazu. Die Eier nacheinander unterrühren (ich gebe zu, ich habe immer zwei auf einmal in die Rührschüssel geschlagen. Hallo, wir reden hier von ACHT Eiern insgesamt, da ist schummeln jawohl erlaubt ö™,). Mehl und Backpulver werden erst gemischt und dann im Wechsel mit der Creme fröche in die Butter-Ei-Zucker-Mischung gerührt. Das war's auch schon – ist ja auch ein Blitz-Blechkuchen ;-). Teig in das Backblech füllen, glatt streichen und für 25 Minuten ab in vorgeheizten Backofen damit (Umluft 150°, sonst ca. 175°).

In dieser Zeit könnt Ihr schnell den Sirup herstellen: Dafür Zitrone Nummer zwei in dünne Scheiben schneiden und diese Scheiben mit den übrigen 100 g Zucker, dem Zitronensaft von eben und 150 ml Wasser aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen und beiseite stellen.

Nach ca. 25 Minuten Backzeit kann der Kuchen raus aus dem Ofen. Den heißen Kuchen begießt Ihr nun direkt mit der Hälfte des Zitronensirups; sobald der erste Schwung eingezogen ist, kommt der Rest des Sirups drüber. Zum Schluss kann man das Ganze mit den dünnen Zitronenscheiben garnieren. Ich habe stattdessen ein wenig Puderzucker draufgestäubt, der allerdings ziemlich schnell verblasste, weil die Kuchen-Oberfläche durch den Zitronensirup dafür einfach zu feucht ist. Hätte ich mir denken können ;-). Wer auf fruchtige Kuchen dieser Art steht, wird auch den [kleinen Orangenkuchen](#)

lieben. Auch der wird nach dem Backen getränkt und dadurch mega-saftig. Lasst es Euch schmecken und genießt das Wochenende!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Blechkuchen
2. Crème fraîche
3. Kuchen
4. Zitrone

Date Created

29. Juni 2013

Author

schokohimmel

default watermark